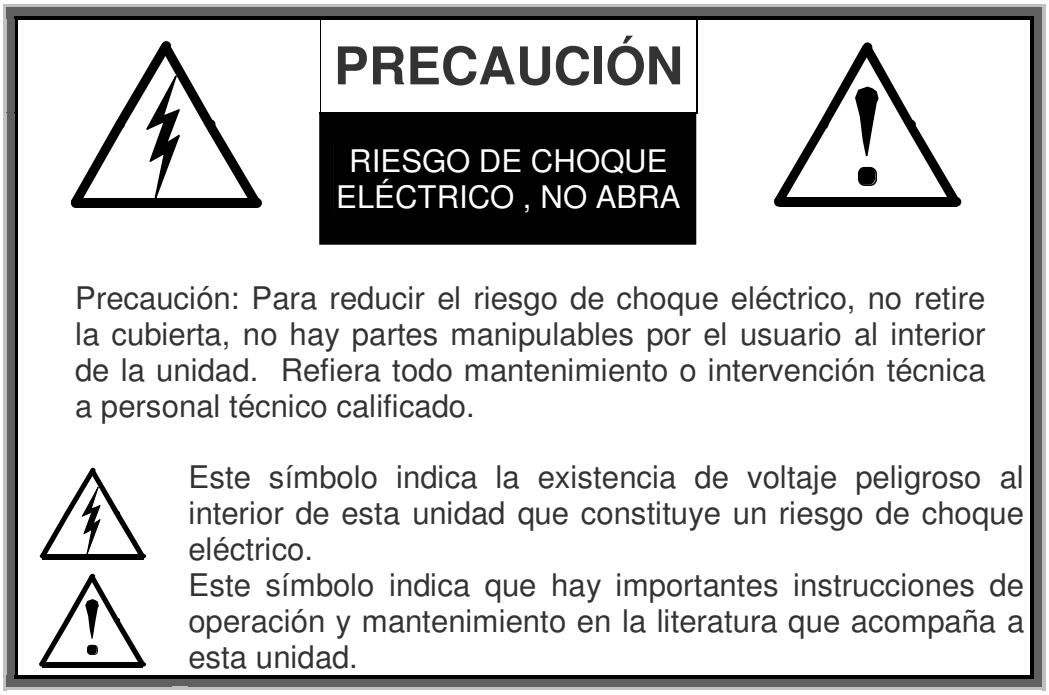
PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
FREIDORA
ED-2891

ESTIMADO CLIENTE
¡Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 2
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 2
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 3
CONSEJOS DE FRITURA 3
TABLA DE TEMPERATURAS 4
CAMBIO DE ACEITE 4
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 4
DIAGRAMA DE CIRCUITOS 5


PRECAUCIÓN
RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA
Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.
Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad que constituye un riesgo de choque eléctrico.
Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservemos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

INTRODUCCIÓN

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su freidora por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarla.

⚠*INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD*

- Coloque la unidad en una superficie estable y lejos de materiales inflamables.
- Asegúrese de que la unidad no se encienda sobre o cerca de una placa caliente.
- Llene la freidora con la cantidad adecuada de aceite antes de usarla.
- No la utilice nunca sin aceite o grasa ya que se puede dañar.
- No mueva la freidora mientras está en uso. El aceite se caliente bastante y podría quemarse. Espere a que se enfríe para cambiarla de posición.
- La freidora está protegida con un dispositivo de protección térmico el cual apaga la unidad cuando se sobrecalienta.
- No introduzca la unidad en agua.
- No deja la freidora desatendida mientras esté en uso.
- No permita que los niños estén cerca de la freidora cuando la esté operando.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita todo mantenimiento o reparación a personal de servicio técnico autorizado.
- No doble ni altere en forma alguna el elemento calefactor ni el cable de poder.
- E dispositivo eléctrico de la unidad cuenta con un mecanismo de seguridad el cual asegura que el elemento calefactor solo puede funcionar cuando el elemento está bien puesto en la freidora.
- En caso de de sobrecalentamiento, el dispositivo térmico apagará la unidad de manera automática. Este dispositivo es un botón café oscuro ubicado a través de un orificio en la parte inferior del componente eléctrico, o en el compartimiento del cable de poder. Se puede reactivar presionándolo con una punta delgada y redondeada, como la de un esfero. Desconecte el cable de poder antes de la reactivación.
- No introduzca la unidad en agua para la limpieza.
- Si el cable de poder está dañado en forma alguna, póngase en contacto con el fabricante o agente de servicio para llevar a cabo la reparación correspondiente.
- No utilice la unidad en exteriores.
- La unidad no debe ser utilizada por personas con incapacidad física o mental, falta de experiencia o conocimiento, a menos que reciban una estricta supervisión de otra persona responsable en ayudar. Recuerde que el aceite se calienta bastante y se debe ejercer un buen control para evitar accidentes.
- Mantenga a los niños fuera del alcance de la unidad.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- Antes de utilizar la unidad por vez primera retire la envoltura plástica de empaque y las películas de protección de la tapa. Lave todos los accesorios y partes con agua tibia y seque bien. Asegúrese de que las partes eléctricas estén secas.
- Este tipo de freidora solo debe ser utilizada con aceite o grasa líquida, no con grasa sólida, ya que esta puede contener agua lo que hace que salpique cuando se esté calentando.
- Nunca encienda la freidora si no tiene aceite, ya que esto puede dañarla ni tampoco coloque otros líquidos como por ejemplo agua en la olla.
- Coloque la freidora en una superficie estable.
- Ya que la unidad se calienta durante su uso asegúrese de que no está muy cerca de otros objetos.
- Retire la tapa de la freidora y los accesorios durante su uso.
- Llene la freidora con la cantidad deseada de aceite o grasa. Asegúrese de llenarla por encima del nivel mínimo y por debajo del máximo. Para mejores resultados recomendamos no mezclar varios tipos de aceites.
- Ajuste la temperatura adecuada según el alimento. Consulte la tabla de temperaturas en este manual.
- Utilice la manija para colocar la canasta en la freidora.
- Coloque los alimentos en la canasta. Para mejores resultados, coloque alimentos secos.
- Introduzca lentamente la canasta en la freidora para evitar un burbujeo excesivo.
- El indicador de temperatura se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura deseada. Es importante esperar a que se alcance la temperatura seleccionada. Para mantener el aceite en la temperatura correcta, el termostato se enciende y apaga repetidamente al igual que la luz indicadora.
- Levante la canasta cuando se haya terminado el tiempo de fritura y sirva los alimentos.
- Desconecte el cable de poder.
- Lave la canasta completamente al terminar de usarla.
- Una vez que la freidora se haya enfriado por completo, puede colocar de nuevo la canasta en su lugar. Guarde la unidad con la tapa puesta y en un lugar oscuro y seco; de esta forma puede guardar el aceite y utilizarlo para una próxima ocasión.

CONSEJOS DE FRITURA

- Utilice un máximo de 200 gramos de papas a la francesa por litro de aceite.
- Para productos congelados utilice un máximo de 100 gramos de producto. Sacúdalos un poco para retirar el exceso de hielo.
- Cuando prepare papas a la francesa hechas de papas naturales (recién cortadas) séquelas bien para que no entre agua en el aceite.
- Haga las frituras en dos tiempos: Primer tiempo (pre-fritura), 5 a 10 minutos a 170ºC. Segundo tiempo (fritura final), 2 a 4 minutos a 190ºC.
- Retire por completo el exceso de aceite antes de servir.

TABLA DE TEMPERATURAS

ALIMENTO	TEMPERATURA DE FRITURA (ºC)
Papas pre-cocidas	170
Papas	190
Fondue parmesano	170
Croquetas de queso	170
Carne, pescado, croquetas de papa	190
Pescado	170
Palitos de pescado	180
Frituras de queso	180
Rosquillas	190
Croquetas de carne	190
Pollo	160
Langostinos	180

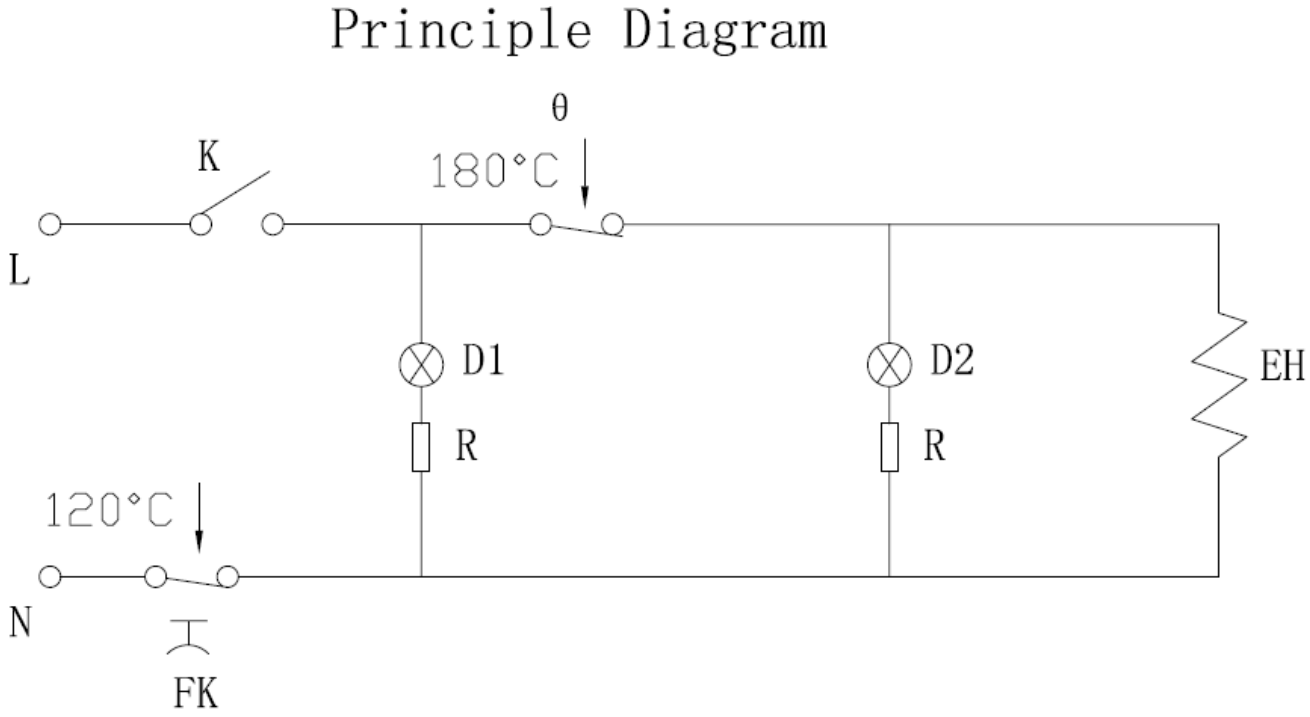
CAMBIO DE ACEITE

- Asegúrese que la freidora y el aceite se han enfriado por completo antes de hacer el cambio.
- Desconecte el cable de poder del tomacorriente.
- Reemplace el aceite. Se recomienda hacer el cambio de aceite cuando esté oscuro o se perciba un olor diferente. En cualquier caso, se recomienda hacerlo después de cada 10 usos. Reemplácelo por completo y no lo mezcle con otros aceites.
- Recuerde que el aceite que va a botar debe ser desechado de manera adecuada teniendo en cuentas las normas ambientales locales.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie la freidora por dentro y por fuera regularmente.
- Limpie la parte exterior de la freidora con una prenda húmeda suave y seque por completo.
- No utilice abrasivos o esponjas ya que estos pueden dañar el acabado de las partes.
- La canasta se puede lavar con agua tibia jabonosa. Seque bien al terminar.
- Al reemplazar el aceite también se puede limpiar la parte interior de la freidora. Después de vaciar el aceite limpie con una toalla de papel y luego con una prenda húmeda con jabón. Lave y seque por completo.
- Todos los componentes, con excepción de las partes eléctricas, pueden ser limpiados con agua tibia jabonosa. Seque todo por completo antes de volver a usar.
- No se recomienda lavar en máquina lavaplatos.

DIAGRAMA DE CIRCUITOS



Voltaje AC 120V/60Hz
Potencia 1500 Vatios

INSTRUCTION MANUAL

DEEP FRYER

ED-2891

DEAR CUSTOMER

Congratulations for your purchase!
Please read this manual carefully, and keep it for future reference.
If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***

CAUTION

RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN

Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.

This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.

This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE

This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

BEFORE USE

First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this applicance into an earthed socket

Remove the lid from the deep fax fryer during use.

Before first use, remove the packing material, tear down the protection films on the lid, outer case (Please pay attention to environment protection!) Then wash the accessories and inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry, The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The “open” frying system ensures excellent protessional results and easy cleaning

HOW TO OPERATE THE DEEP FAT FRYER

This type of fryer may only be used with oil or liquid fat, and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.

- Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the appliance. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pot.
- Place the deep fryer on a dry, stable surface.
- Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
- Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories during use.
- Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
- Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
- Use the handle to place the basket in the deep fryer.
- Place the food to be deep fired into the basket.
- For best results, put dry food into the basket.
- Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
- The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
- Raise the basket again when the frying time has elapsed.
- Remove the plug from the outlet.
- Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
- Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS

- Use a maximum of 200 grams of French fries per liter of oil;
- With deepfreeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deepfreeze products above the sink to remove excess ice.
- When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
- Deep fry the fries in 2 stages. First stage (prefrying): 5 to 10 minutes at 170 degrees oC. Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees oC. Drain well.

FRYING TABLE

TYPE OF FOOD	FRYING TEMPERATURE (oC)
Prefry chips	170 (oC)
Final fry chips	190 (oC)
Fondue parmesan	170 (oC)
Cheese croquettes	170 (oC)
Meat/fish/potato croquettes	190 (oC)
Fish	170 (oC)
Fish sticks	180 (oC)
Cheese fritters	180 (oC)
Doughnuts	190 (oC)
Meat croquettes	190 (oC)
Chicken	160 (oC)
Scampi fritters	180 (oC)

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark, or takes on a different odor. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do no mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
- Dishwasher cleaning is not recommended.

IMPORTANT SAFEGUARDS

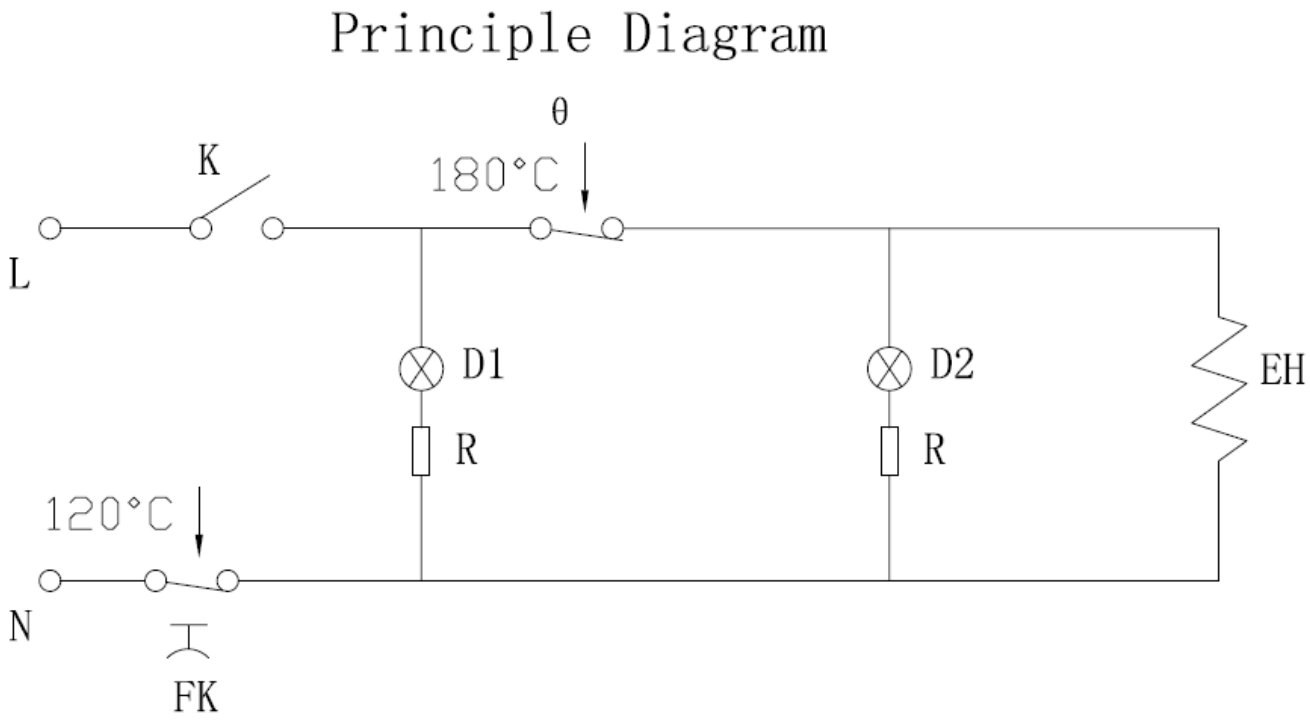
- Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
- Make sure that the deep fryer is not near or on a switched on hot plate.
- Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
- This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
- Never immerse the unit in water.
- Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
- If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
- Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
- Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
- The electrical component is equipped with a safety cutoff, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.

- In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically.

This device is a small dark brown button found through a hole either on the underside of the electrical component, or in the cord storage compartment. It can be reactivated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen). Disconnect it from mains before reactivation!

- The appliances not intended to be immersed in water for cleaning.
- Never immerse in water for cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not use the device outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical. Sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

TECHNICAL DATA



OPERATING VOLTAGE : AC120V/60HZ POWER 1500W